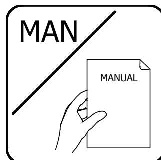
ROTOR

Grossküchen- und Bäckereimaschinen

Rotor Lips AG
CH-3661 Uetendorf
Telefon +41 (0)33 346 70 70
Telefax +41 (0)33 346 70 77
info@RotorLips.ch
www.RotorLips.ch

Saft-Zentrifuge • Juice extractor • Centrifugeuse pour jus • Licuadora centrífuga • Centrifuga spremiagrumi





Sanamat

Typ
Type **RSI**
Tipo



Artikel Nr.
Article no. **1216.001/002/006/008**
Nº Artículo
N° d'Articolo

Swiss made

Bedienungsanleitung (Original)

mit Komformitäts-Erklärung CE

Lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen gut auf.

Instruction manual

with declaration of conformity CE

Read these instructions thoroughly before putting the machine into operation and keep them on hand for future reference.

Mode d'emploi

avec déclaration de conformité CE

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'effectuer la mise en service et conservez-le avec précaution afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

Manual de instrucciones

con declaración de conformidad CE

Lea las instrucciones detalladamente antes de la utilización de la máquina, y consérvelas a mano para futuras consultas que necesite realizar.

Manuale d'uso

con dichiarazione di conformità CE

Leggere attentamente prima dell'attivazione e conservare per ulteriori consultazioni.

MAN-RSI-1095-050-1-DE-EN-FR-ES-IT

Deutsch

Inhaltsverzeichnis

Baujahr: Am Typenschild auf dem Bodenblech der Maschine ist eine 6 stellige Apparatenummer.
Die ersten zwei Stellen bezeichnen das Baujahr der Maschine.

1. SICHERHEITSHINWEISE

Die Rotor Saftzentrifuge Sanamat (RSI), wurde entsprechend den geltenden internationalen Normen gebaut. Beim Einsatz elektrischer Geräte müssen grundsätzlich einige Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, um mögliche Verletzungen und Schäden zu vermeiden.
Lesen Sie deshalb diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie auf.

Für Unfälle oder Schäden die durch Nichtbeachten dieser Anleitung entstehen, übernimmt die Rotor Lips AG keine Haftung.

- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt und das Gerät mit dem richtigen Stecker ausgerüstet ist.
- Der Sanamat ist vor jeder Benutzung zu überprüfen (Gerät, Stecker und Kabel).
- **Das Gerät darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es beschädigt ist.**
- Falls das Gerät einmal heruntergefallen ist, lassen Sie es von einer autorisierten Servicestelle überprüfen.
- Lassen Sie Schäden nur von einer autorisierten Servicestelle beseitigen (siehe Kapitel „Reparatur"). Durch unsachgemässe Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Der Sanamat darf nur von **instruiertem Personal** bedient werden.
- Der Sanamat darf nur betrieben werden, wenn jedes zugehörige Teil ordnungsgemäss montiert ist.
- Das Gerät darf nur mit den von Rotor Lips angegebenen Originalteilen verwendet werden.
- Stecker nur bei ausgeschaltetem Gerät in die Steckdose einstecken. Stecker-Kontakte nicht berühren. Netzkabel nicht herunterhängen lassen (Kinder!)
- Personen (einschliesslich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.

Um Unfälle und Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, darf nur mit aufgesetzem Auffangbehälter und Deckel gearbeitet werden. Es ist untersagt, während dem Betrieb mit einem festen Gegenstand (ausser dem mitgelieferten Stössel) in den Einfüllschacht oder den Tresterauswurf zu gelangen.

- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen während es am Netz angeschlossen ist.
- Halten Sie Ihre Hände, Haare und sonstige Gegenstände von sich bewegenden Teilen fern.
- Den Netzstecker niemals am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Lassen Sie das Netzkabel **nicht** über eine scharfe Tischkante herabhängen, **nicht** auf der Arbeitsfläche liegen und vermeiden Sie die Berührung mit heissen Oberflächen.
- Nur ordnungsgemässe Verlängerungskabel verwenden.
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen.

- Der Motorblock darf **nie** ins Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden!
- **Nicht mit Wasserstrahl reinigen!** Zur Reinigung mit einem feuchten Lappen abwischen.
- Nie mit der Hand oder einem Gegenstand in den Einfüllschacht eindringen. Die drehende Reibscheibe mit Spezialschraube ist gefährlich und bei einem plötzlichen Blokkieren könnten unerwartete Kräfte erzeugt werden.
- Wenn sich Gemüse im Schacht verklemmt, dieses nur bei stehender Maschine befreien (Deckel entfernen). Einfüllmenge reduzieren und allenfalls Produkt vorschneiden.
- Das Gerät nie ohne aufgesetzten Deckel einschalten. Dies wäre sehr gefährlich, weil der Siebkorb (bei einem Defekt) und das verarbeitete Produkt sehr hohe Geschwindigkeiten erreichen und den Bediener unter Umständen treffen könnten.
- Die Spezialschraube zur Befestigung des Korbes ist klein und darf somit nicht mit grosser Kraft festgezogen werden. Gewalt könnte die Schraube beschädigen und die sichere Montage des Siebkorbes gefährden. Daher diese immer ohne Werkzeug, mit blosser Hand, aber mit möglichst viel Kraft festziehen. Während dem Entsaften wird die Schraube automatisch noch etwas mehr festgezogen.

2. VERWENDUNGSZWECK

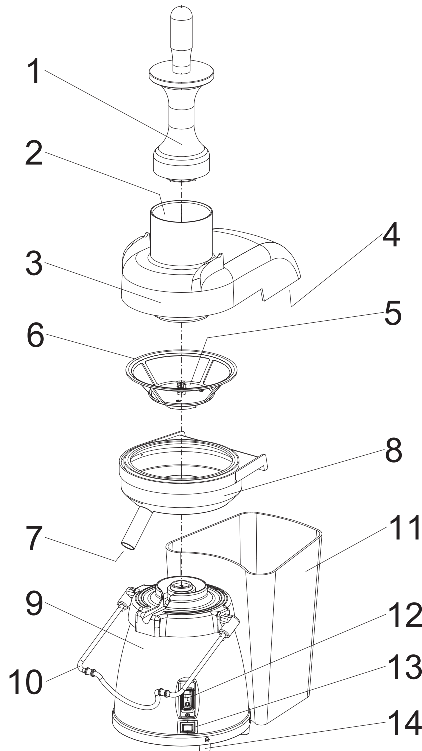
Die Rotor-Saftzentrifuge RSI ist **nur** für das Entsaften von Gemüse oder Früchten zu verwenden. Zum Beispiel: Karotten, Kartoffeln, Randen, Sellerie, Ananas, Äpfel, Birnen usw.

Tipp: weiche Früchte (Erdbeeren, Kiwi, Mango) besser mit dem Rotor – Küchenmixer Gastronom mixen, um eine maximale Saftausbeute zu erreichen.

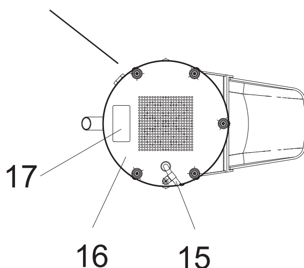
Wird die Saftzentrifuge RSI zweckentfremdet, abgeändert oder unsachgemäss verwendet, kann von der Rotor Lips AG keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

3. MASCHINENÜBERSICHT

1. Stössel
2. Einfüllschacht
3. Deckel
4. Tresterauswurf
5. Reissscheibe
6. Schleuderkorb
7. Saftauslauf
8. Auffangbehälter
9. Motorblock
10. Spannbügel
11. Tresterbehälter
12. Geräteschalter
13. Drehzahlstufe 1+2
14. Gummifuss
15. Netzkabel
16. Bodenblech
17. Typenschild



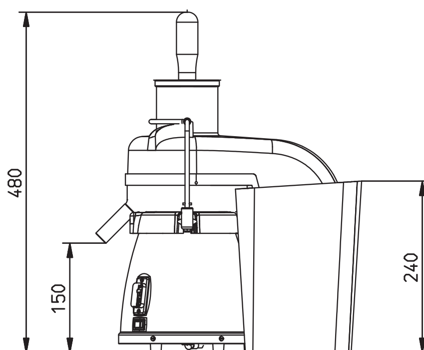
Maschine-Ansicht von unten

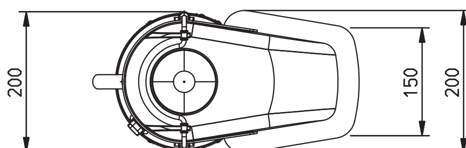


Deutsch

4. TECHNISCHE DATEN

Netzanschluss:	230-240 V/3,0 A , +/- 6%, 48...62 Hz, Sinusförmig, Interferenzfrei
Spitzenleistung:	ca. 800 W
Schutzgrad:	IP33
Drehzahl:	Stufe 1= 5‘500 U/min Stufe 2= 7‘000 U/min, elektronisch geregelt, mit Sanftanlauf
Motor:	hochtemperaturbeständiger Kollektormotor mit Ventilator und mechanischer Bremse
Elektrische Ausrüstung:	- Motorschutz - Schutzklasse I nach EN 60335-1 - funkentstört nach EMV-Richtlinien
Ausführung:	- Motorsockel, Deckel, Auffangbehälter, Reissscheibe und Schleuderkorb aus nichtrostendem Edelstahl - Stössel aus schlagzähem Hart-Polyethylen (PE-HD)
Gewicht:	7,5 kg netto
Geräuschemissionen:	≤70dB A bei normalem Gebrauch
Temperaturbereich:	Betrieb: 10...40°C / Lagerung: -20...70°C
Luftfeuchtigkeit:	Betrieb: 0...80% nicht kondensierend / Lagerung: 0...95% nicht kondensierend
Höhe über Meer:	0..2 000 m





Technische Änderungen vorbehalten

5. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



Die **Netzspannung muss** mit dem Wert auf dem Typenschild des Gerätes **übereinstimmen** (die Spannung ist in Volt [V] angegeben) und den Anforderungen gemäss Kapitel „Technische Daten“ genügen.

Das Gerät nur an **1 Phasen-Wechselstrom mit Erdung** anschliessen. Achten Sie darauf, dass das Original-Netzkabel mit der Wandsteckdose übereinstimmt.

Aus Gründen der Sicherheit muss die Steckdose mit einem Fehlerstromschutzschalter (FI) geschützt sein.

Wenn möglich **keine Verlängerungskabel** benutzen. Sollte dies jedoch unumgänglich sein, dürfen nur ordnungsgemässe Verlängerungskabel verwendet werden.
Netzkabel nicht einer starken Zug- oder Druck-Belastung aussetzen.

Ersatz des Netzkabels siehe Kapitel „Reparatur“.

6. INBETRIEBNAHME

Vor der ersten Inbetriebnahme das **Gerät gründlich reinigen**. Befolgen Sie die Richtlinien in Kapitel „Reinigung“.

Die Saftzentrifuge Sanamat auf eine **feste, flache Unterlage** stellen. Mit technischen oder organisatorischen Massnahmen sicherstellen, dass sich keine Flüssigkeit unter der Maschine ansammeln kann (Hygiene, elektrische Sicherheit).
An einer naheliegenden, dem Stecker entsprechenden Steckdose anschliessen.

- Der Trester lässt sich direkt in einen Behälter wegführen.



Deutsch

7. BEDIENUNG

- Auffangbehälter aufsetzen.

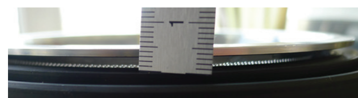


- Schleuderkorb auf Antriebswelle setzen.

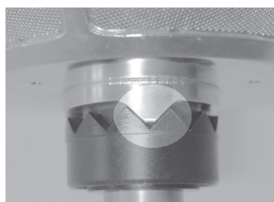


- Die Schraube im Schleuderkorb mit der Hand eindrehen und anziehen (Rechtsdrehung).
  Den Schleuderkorb dabei nicht mit der zweiten Hand festhalten, damit die Schleuderkorbkupplung automatisch richtig eingreifen kann.



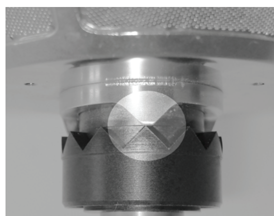














HINWEIS!
Die Spezialschraube zur Befestigung des Korbes ist klein und darf somit nicht mit grosser Kraft festgezogen werden. Gewalt könnte die Schraube beschädigen und die sichere Montage des Siebkorbes gefährden. Daher diese immer **ohne** Werkzeug, mit zwei Fingern, aber mit möglichst viel Kraft festziehen. Während dem Entsaften wird die Schraube automatisch noch etwas mehr festgezogen.
Zum Lösen dient die Nute im Stössel.

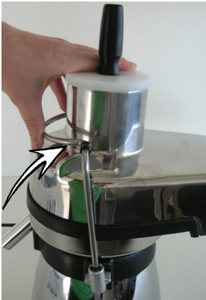
- Deckel aufsetzen.





HINWEIS!
Das Gerät nie ohne aufgesetzten Deckel einschalten. Dies wäre sehr gefährlich, weil der Siebkorb und das verarbeitete Produkt sehr hohe Geschwindigkeiten erreichen und den Bediener unter Umständen verletzen könnten.

- Spannbügel schliessen.



- Behälter für Trester positionieren. Ein Gefäss für die Saftaufnahme unterstellen.



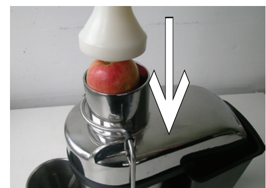
- Zum Einschalten den Geräteschalter betätigen. Die Maschine läuft jedoch nur, wenn der Spannbügel vorher geschlossen worden ist (Sicherheits-Steuerung).
- Wählen Sie mit dem unteren Schalter, die am besten geeignete Drehzahlstufe 1 oder 2, für den Schleuderkorb aus.





HINWEIS!
Bei anormalen Geräuschen das Gerät sofort ausschalten und den (richtigen) Schleuderkorb sorgfältiger montieren.

- Die vorbereiteten Gemüse oder Früchte mit dem Stössel gleichmässig durch die Einfüllöffnung stossen. Wenn nötig zuerst zerkleinern, damit die Stücke leicht durch den Einfüllschacht gleiten.
- Bei Lärm den Trester-Behälter leeren und mit der Hand den Trester aus dem Siebkorb und Zwischenring entfernen! Zuvor Gerät von Netz trennen.
- Der Trester darf sich nicht stauen, weil starke Vibrationen sonst die Maschine beschädigen können.
- Besonders überreife oder überlagerte weiche Früchte (Äpfel) Neigen zum Verstopfen.
- Beim Verarbeiten beispielsweise von zu weichen Äpfeln, ist das Auswerfen des Tresters unter Umständen nicht gewährleistet. Dieser sammelt sich im Bereich des Deckels an. In solchen Fällen muss ca. einmal pro Füllung des Tresterbehälters zur Reinigung der Deckel entfernt werden.



Das Gemüse resp. die Früchte müssen vor der Verarbeitung genügend gewaschen werden, um eine Verunreinigung des Safts durch Pestizide oder ähnlichem zu verhindern. Erde, Sand, etc. nutzt die Reissscheibe stark ab.





HINWEIS!
Nie mit der Hand oder einem Gegenstand in den Einfüllschacht eindringen. Die drehende Reibscheibe mit Spezialschraube ist gefährlich und bei einem plötzlichen Blockieren könnten unerwartete Kräfte erzeugt werden.



HINWEIS!
Wenn sich Gemüse im Schacht verklemmt, dieses nur bei stehender Maschine befreien (Deckel entfernen). Einfüllmenge reduzieren und allenfalls Produkt vorschneiden.

- Ab und zu den Füllstand des Tresterbehälters kontrollieren.

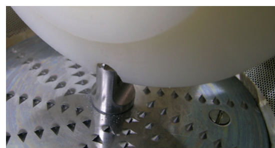
- Ausschalten: Geräteschalter betätigen. Spannbügel erst öffnen, wenn der Schleuderkorb still steht.





HINWEIS!
Zum Lösen der Schraube im Schleuderkorb kann bei Bedarf der Stössel verwendet werden.





8. SICHERHEITSSTEUERUNG UND MOTORSCHUTZ

Die Saftzentrifuge Sanamat läuft nur, wenn der Spannbügel korrekt geschlossen ist.

Beim versehentlichen Öffnen des Spannbügels bei laufendem Motor wird die Stromzufuhr unterbrochen, und die eingebaute Bremsvorrichtung stoppt den Schleuderkorb innert Sekunden. Nach dem Schliessen des Spannbügels muss die Maschine während 2 Sekunden mit dem Geräteschalter ausgeschaltet werden (Reset-Funktion).

Zum Ein- und Ausschalten der Maschine darf nur der Geräteschalter benutzt werden.

Bei Überlastung oder Überhitzung schaltet der Motorschutz die Maschine aus. In diesem Fall muss der Geräteschalter nach einigen Minuten neu betätigt werden. Arbeiten Sie danach weniger intensiv als zuvor und ersetzen Sie bei Bedarf die Reissscheibe.
Sollten Sie Unregelmässigkeiten oder einen Defekt feststellen, dann wenden Sie sich an den Händler. Näheres siehe Kapitel „Reparatur“.

9. REINIGUNG

Auffangbehälter, Kunstoff-Ring, Schleuderkorb, Deckel und Stössel sofort nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser abspülen, und mit einer Bürste reinigen.
Nicht eintrocknen lassen.

Der Motorblock darf nie ins Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht, übergossen oder abgespritzt werden! Nicht mit Wasserstrahl reinigen!

Wenn nötig, Motorblock mit einem feuchten Lappen abwischen, zuerst Netzstecker ziehen.

Gefahr!
Maschine nach jedem Gebrauch gründlich reinigen! Durch unsachgemässe und nachlässige Reinigung, können erhebliche Risiken durch Mikroorganismen für den Konsumenten entstehen.

Wichtig:
Bei der Verarbeitung von Gemüse, insbesondere Karotten, bildet sich ein Belag, der allmählich das Sieb verschliesst und die Funktion der Maschine beeinträchtigen kann (⇒ weniger Saft).
Es ist deshalb erforderlich, den **Schleuderkorb** regelmässig, mindestens **einmal pro Woche**, zur gründlichen Reinigung einige Zeit **in ein mit Wasser verdünntes handelsübliches Reinigungsmittel für Essgeschirr** zu legen, und mit einer Bürste zu reinigen.
Nach jeder Reinigung die Maschine wieder komplett montieren.

Tipp: Am meisten Saft produziert die Maschine, wenn der Schleuderkorb zur Reinigung immer durch die Nacht in Wasser (mit Reinigungsmittel) gelegt wird.

10. WARTUNG

- Die Lager des Motors sind dauergeschmiert und bedürfen keiner Wartung.
- Die Reissscheibe nützt sich ab und muss jährlich ersetzt werden.

11. STÖRUNGSBEHEBUNG

SYMPTOM	URSACHE UND / ODER ABHILFE
Das Gerät läuft nicht	- Netzkabel mit einer Wandsteckdose verbinden. - Spannbügel richtig schliessen - Geräteschalter Aus- und wieder Einschalten - Sicherung im betreffenden Hausschaltkreis überprüfen
Schleifendes Geräusch	- Das Gerät wurde nicht richtig zusammengesetzt. Bitte Kapitel „Bedienung“ beachten
Grosser Druck auf Stössel nötig, schlechte Verarbeitung von Gemüse und Früchten	- Reissscheibe ist stumpf. Reissscheibe im Schleuderkorb ersetzen
Das Gerät vibriert	- Tresterauswurf ist verstopft
Grosser Lärm (ohne Schleuderkorb testen!)	- Motor oder Elektronik ist defekt. Gerät sofort ausschalten und reparieren lassen

12. REPARATUR

Erkundigen Sie sich beim Händler, bei dem Sie Ihr Gerät gekauft haben, um die Adresse der nächstgelegenen, von der Rotor Lips AG anerkannten Servicestelle zu erfahren.

Bei Rücksendungen das Gerät stossfest gut gepolstert verpacken!

**Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden.
Durch unsachgemässe Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen!**



**Achtung!
Sollte das Netzkabel des Gerätes einmal beschädigt sein, darf dieses nur gegen ein Originalkabel ersetzt werden.**



13. ENTSORGUNG / RECYCLING

Das Entsorgen der entstehenden Arbeitsabfälle (z.B. Lebensmittelverpackung, Fruchtschalen, Trester und andere) müssen nach den örtlich geltenden Vorschriften erfolgen.

Die Einzelteile des Gerätes müssen nach den örtlich geltenden Vorschriften entweder rezykliert (z.B. Metalle) oder entsorgt werden (z.B. Elektronik). Gerät nicht als Hausmüll entsorgen.



14. GARANTIE

Die Garantiebestimmungen gelten gemäss den Verkaufs- und Lieferbedingungen der Rotor Lips AG. Wir übernehmen keine Transportschäden.

Table of contents

English

Year of manufacture: A six digit appliance number is printed on the rating plate located on the bottom plate of the machine. The first two digits indicate the year of manufacture for that machine.

1. Safety tips

The Rotor Sanamat (RSI) is built in accordance with the relevant international standards. When using electrical appliances, certain basic safety precautions must be complied with in order to prevent any possible injuries or damage. Accordingly, these instructions are to be read through carefully and retained.

If you use the Rotor Sanamat in an improper way, Rotor Lips Ltd. cannot be held liable.

- Before putting the appliance into operation, check whether the voltage value displayed on the rating plate corresponds with that of the mains voltage, and that the appliance is equipped with the proper plug.
- Check the Sanamat before each use (appliance, plug and cable).
- **The appliance shall not be used if it is damaged.**
- If the appliance has been dropped or has fallen, take it to an authorized service center for inspection.
- Repairs should only be made at an authorized service center (see Chapter „Repairs“). Serious dangers could result from repairs which are carried out improperly.
- The plug should only be plugged into a socket when the appliance is switched off. Do not touch plug contacts. Do not allow the mains cable to hang down (children!)
- The Sanamat may only be used by **instructed personnel**.
- The Sanamat may only be used when all parts have been properly installed.
- Use only appropriate, original spare parts from Rotor Lips.
- All persons (including children), who are not in the situation to use the appliance in a proper way, due to their physical, sensoric or mental capability, their inexperience or ignorance, may only use this machine under supervision or instruction by a responsible person in charge.

In order to avoid accidents and damages to the appliance, operate it only with the lid and collecting bowl in place.
It is forbidden during operation to reach into the feed chute or the puple chut (except the delivered plunger) with any hard, solid object.

- Never leave the appliance unattended while it is plugged in.
- Keep your hands, hair and other objects away from the moving parts.
- Never attempt to pull out the plug by the cable or with wet hands.
- Do it **not** allow the mains cable to hang over a sharp edge, do **not** lie on a work surface and avoid in any case having it come into contact with hot surfaces.
- Use only proper, approved extension cords.
- Always unplug the appliance before cleaning.
- The motor unit shall **never** be submerged in water or any other liquid!

- **Never clean it with a water jet!** Wipe clean with a damp cloth.
- Never reach with your hand or an object into the feed chute. The rotating grating disc with the special screw is dangerous: unexpected forces may develop if the machine blocks suddenly.
- Remove vegetables that are stuck in the chute only while the machine is not running (remove lid). Reduce the amount of vegetables in the chute; if necessary, pre-cut the products.
- Never turn on the machine unless the lid is in place. Operating the machine without the lid in place can be dangerous, because the sieve basket (in the event of a defect) and the processed product can reach very high speeds and may possibly hit the operator.
- The special screw to fasten the basket is small. Hence it must not be tightened with too much force. Tightening it with force may damage the screw and prevent the secure mounting of the sieve basket. For this reason, this screw must always be screwed in by hand, as tightly as possible, without using tools. During the extraction of the juice, the screw will tighten automatically a bit more.

2. USES

The Rotor juice extractor shall **only** be used to extract juices from vegetables or fruits

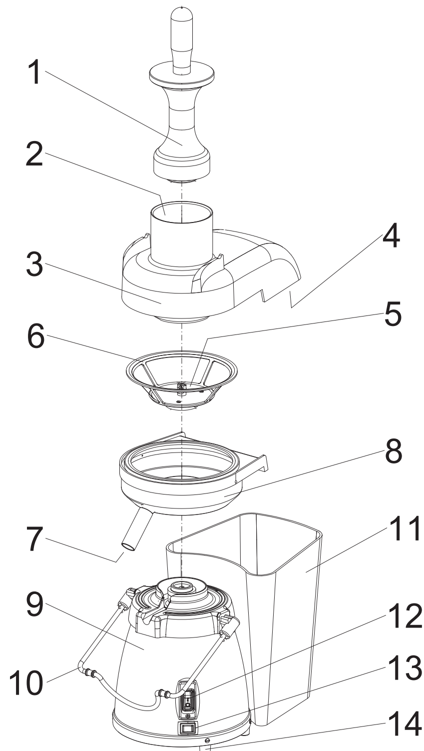
For example: carrots, potatoes, beets, celeriac, cucumbers, pineapple, apples, pears, etc.

Advice: for soft fruits (like strawberries, kiwis, mangoes) rather use the blender Rotor Gastronom, for a maximum juice yield.

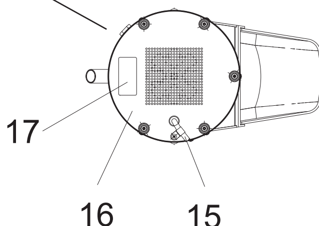
When the juice extractor RSI is used for any other purposes or altered, Rotor Lips Ltd. cannot be held responsible for any damages which result.

3. MACHINE DESCRIPTION

1. Plunger
2. Feed chute
3. Lid
4. Residue ejector
5. Grating disc
6. centrifugal basket
7. Juice outlet
8. Collecting bowl
9. Motor unit
10. Safety clasp
11. Trash container
12. Appliance switch
13. Speed step 1+2
14. Rubber foot
15. Mains cable
16. Bottom plate
17. Rating plate



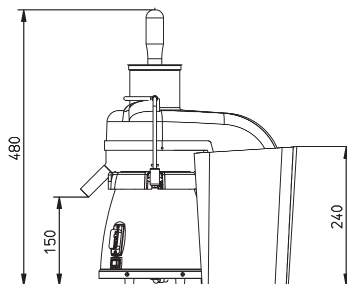
Machine viewed from below



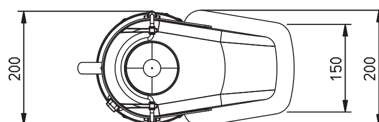
4. TECHNICAL DATA

Power supply:	230-240 V/3,0 A, +/- 6%, 48...62 Hz, sinusoidal, interference free
Power requirement:	more than 800 W / 1 HP peak
Protection:	IP33
Motor:	High temperature resistant collector motor with fan and mechanical break
Speed:	Control range 1= 5`500 rpm, 2= 7`000 rpm, electronically controlled, smooth starting
Electrical equipment:	- the motor has a thermal protection and is electronically monitored - Protection class I (according to EN 60335-1) - electromagnetically shielded
Construction:	- motor base, lid, collecting bowl, centrifugal basket and grating disc in stainless steel - plunger is constructed of impact resistant hard-polyethylene (PE-HD)
Weight:	7,5 kg net
Noise emissions:	≤70dB A with normal use
Temperature range:	operating: 10...40°C storage: -20...70°C
Humidity:	operating: 0...80% non condensing storage: 0...95% non condensing
Altitude:	0...2000 m (0...6600 ft)

English



We reserve the right to make technical changes at any time.



5. ELECTRICAL CONNECTION



The **power supply voltage must correspond** to the values on the rating plate on the appliance (the voltage rating is given in volts [V] and fulfill the requirements listed in chapter „Technical data“.

The appliance should only be connected to a **single phase grounded alternating current.** Make sure that the original mains cable and the wall outlet correspond.

For safety reasons the outlet must have a faulty-energy-protection switch (FI).

If possible, avoid using an extension cord. If it is unavoidable, use only proper, approved extension cords.
Do not suspend the mains cable to strong tension or pressure.
To replace the cable, see chapter „Repairs“.

6. PUTTING INTO OPERATION

Before using the appliance for the first time it must be **thoroughly cleaned**. Follow the instructions in Chapter „Cleaning“.

Place the juice extractor Sanamat on a **firm, flat base.** Make sure by organisational or technical means, that no fluids can gather underneath the machine (hygiene, electrical security). Plug it into a nearby, appropriate electrical outlet.

The pulp can be directly disposed into a container.



English

7. OPERATING INSTRUCTIONS

- Place the collecting bowl.

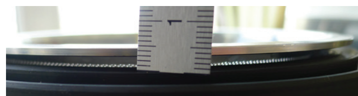


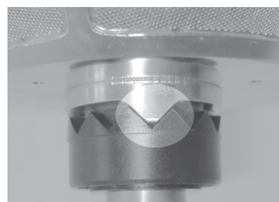
- Place the centrifugal basket on the motor shaft and rotate it slightly until it locks into place.



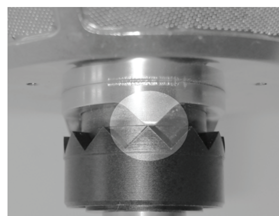
- Then screw in the screw in the center of the basket and tighten it by hand with a clockwise rotation. Do not hold the basket with your second hand, so that the clutch engages automatically in the correct position.









NOTE!
The special screw to fasten the basket is small. Hence it must not be tightened with too much force. Tightening it with force may damage the screw and prevent the secure mounting of the sieve basket. For this reason, this screw must always be screwed in by two fingers, as tightly as possible, **without** using tools. During the extraction of the juice, the screw will tighten automatically a bit more. Loose the screw with the groove in the plunger.

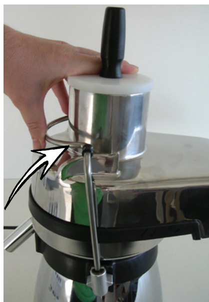
- Place the appropriate lid on the collecting bowl.





NOTE!
Never turn on the machine unless the lid is in place. Operating the machine without the lid in place can be dangerous, because the sieve basket and the processed product can reach very high speeds and may possibly wound the operator.

- Close the safety clasp.



- Attach a container for the residue. Place a receptacle under the juice outlet.



- To turn on the machine, press the appliance switch. The machine will only operate, when the safety clasp is closed (safety control).

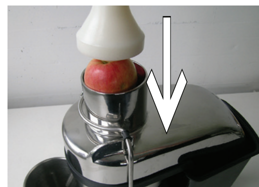
- Select the most suitable speed control step - 1 or 2 - for the centrifugal basket using the bottom switch.





NOTE!
When abnormal noises turn off the machine and mount correctly (the right) basket.

- Using the plunger, evenly push the prepared vegetables and fruit into the feed chute opening. If necessary, first cut the vegetables and fruit into smaller pieces so that they pass through the feed chute more easily.
- By noise, empty the residue container, and remove by hand the residue from the centrifugal basket and the intermediate ring. Disconnect the mains plug before doing so.
- The residue should not stow, otherwise the machine may get damaged by strong vibrations.
- Especially very ripe or long stored soft fruits (apples) may stow the basket. By processing for example too soft apples, a proper pulp chute is not ensured under these circumstances. The pulp chute may accumulate in the area of the lid. In such cases, about by every filling of the pulp container, the lid must be taken off for cleaning.



Vegetables and fruits must have been washed sufficiently, to avoid spoiling the juice, e.g. with pesticides.
Dirt, sand, etc. quickly wear out the grating disc.





NOTE!
Never reach with your hand or an object into the feed chute. The rotating grating disc with the special screw is dangerous: unexpected forces may develop if the machine blocks suddenly.



NOTE!
Remove vegetables that are stuck in the chute only while the machine is not running (remove lid). Reduce the amount of vegetables in the chute; if necessary, pre-cut the products.

English

- Control the level in the pulp container periodically.

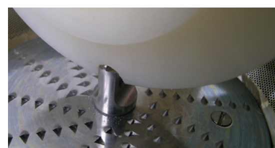
- Turn off: Press the appliance switch. Only open the safety clasp, when the centrifugal basket has come to a complete stop.





NOTE!
If required loosen the screw in the center of the basket by the plunger.





8. SAFETY FEATURES AND MOTOR PROTECTION

The juice extractor Sanamat only runs, when the safety clasp is correctly closed.

When the safety clasp is open while the motor is running,the electrical connection interrupts and the built-in braking device stops the centrifugal basket in seconds. Once the safety clasp has been closed, the machine during 2 seconds with the appliance switch must be turned off (Reset-function).

The appliance switch shall only be used to turn the machine on and off.

When the machine is overloaded or overheated, it switches off automatically. In this case, it can be restarted some minutes later by pressing the appliance switch. Afterwards work less intensive than before and replace if required the grating disc. If you notice any irregularities or defects, please contact your supplier. For more information see Chapter „Repairs“.

9. CLEANING

Rinse immediately the collecting bowl, plastic ring, centrifugal basket, lid and plunger, after each use with water and clean them with a brush. Do not wait until the remains dry out.

Never submerge, doused or sprayed the motor unit in to water or any other liquid! Never attempt to clean it with a water jet!

If necessary, clean the motor unit with a damp rag.

Danger!
Thorougly clean the machine after use every time. Incorrect and careless cleaning could put the consumer at considerable risk of micro-organism infection.

Important:
While processing vegetables, especially carrots, a layer is formed which may block the sieve, so the function of the juicer is reduced ⇒ less juice.
Therefore, if necessary soak the **centrifugal basket in a normal, diluted washing liquid for dishes** for an hour or two **at least once a week** and clean it with a brush.

After each cleaning, put the machine back together.

Advice: The machine is giving the best juice yield, when the centrifugal basket is laying in water (with detergent) during the night.

10. MAINTENANCE

- The motor bearings are permanently lubricated and therefore require no maintenance.
- The grating disc wears out and has to be replaced annually.

11. TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE / SOLUTION
The appliance doesn‘t run	- Make sure the mains cable is plugged into a wall socket - The safety clasp is properly closed - Press the appliance switch off, and press again - Check the fuse in the corresponding building electrical circuit
Grinding noise	- The machine is not correctly mounted. Please refer to chapter „Operating intructions“
Too much pressure needed to push down the plunger, vegetables and fruits not correctly cut (too big)	- grating disc is worn out. Replace grating disc in centrifugal basket
The appliance vibrates	- Pulpe chute is blocked
Very noisy (testing without the centrifugal basket!)	- Motor or electronics are defective. Stop the machine immediately and get it repaired

12. REPAIRS

Obtain the address of your nearest Rotor Lips authorized service center from the store where you purchased your appliance.

When returning the unit for repairs use a shockproof packing and well upholster the machine!

Repairs on electrical appliances should only be carried out by professional technicians. Serious dangers can result to the user from improper repairs.



Attention!
When the appliance mains cable becomes damaged, it shall only be replaced by an original cable.



13. DISPOSAL / RECYCLING

Disposal of the resulting garbage (e.g. food packaging, peelings etc.) must be carried out according to the local regulations.

All individual componets of the unit have to be treated acording to the local regulations for recycling (e.g. metal etc.) or for safe disposal (e.g. P.C. board etc.).
This product should not be treated as household waste.



14. GUARANTEE

The terms of the guarantee are in accordance with the sales and delivery regulations of the general importer. Transport damages are not paid.

Mode d`emploi

Français

Année de construction: Sur la plaque signalétique sur la tôle du fond de la machine se trouve un numéro d'appareil à 6 chiffres. Les deux premiers chiffres désignent l'année de construction de la machine.

1. REGLES DE SECURITE

Le Rotor Sanamat (RSI) a été construit conformément aux normes internationales en vigueur. Pour l‘utilisation d‘appareils électriques, il faut toujours prendre quelques mesures de sécurité afin d‘éviter d‘éventuels dommages et blessures.
Nous vous prions donc de lire attentivement ce mode d‘emploi et de le conserver.

Rotor Lips SA ne se porte pas garant pour les accidents ou dommages causés par le non respect de ce mode d‘emploi.

- Avant la mise en service, vérifiez si la tension mentionnée sur la plaque signalétique coïncide avec celle du secteur et si l‘appareil dispose de la bonne fiche.
- Contrôler le Sanamat avant chaque utilisation (appareil, fiche et câble).
- **L‘appareil ne doit pas être mis en service quand il est endommagé.**
- Si l‘appareil devait une fois tomber par terre, faites-le contrôler par un point de service après-vente autorisé.
- Ne faites réparer les dommages que par un point de service après-vente autorisé (voir chapitre). Des réparations incorrectes peuvent exposer l‘utilisateur à des risques considérables.
- N’introduire la fiche dans la prise que quand l’appareil est éteint. Ne pas toucher la prise de contact. Ne pas laisser pendre le câble.
- Seul le **personnel instruit en la matière** est autorisé à utiliser l‘appareil.
- N‘utilisez le Sanamat que si toutes les pièces sont montées correctement.
- L‘appareil ne peut être utilisé qu‘avec les pièces originales citées par Rotor Lips .
- Les personnes (enfants inclus) qui ne sont pas en état physique ou sensoriel, non aptes à juger le danger, sans connaissances de la machine ou ne sont pas capables d‘utiliser l‘appareil d‘une manière sûre, ne sont pas autorisées à utiliser l‘appareil sans la surveillance d‘une personne responsable.

Pour éviter des accidents et des dommages à l’appareil, la centrifugeuse doit être mise en marche uniquement avec le récipient, l‘anneau intermédiaire, l‘ éjecteur des marcs et le couvercle posés correctement.
Il est interdit de travailler sans le poussoir et d’introduire un objet solide dans l’orifice de remplissage ou dans l’ouverture de l’éjection des marcs.

- Ne pas laisser l‘appareil sans surveillance tant qu‘il est raccordé au secteur.
- N‘approchez pas vos mains, cheveux ou autres objets des pièces en rotation.
- Ne jamais retirer la fiche de la prise de courant par le câble ou avec des mains humides.
- **Ne** laissez **pas** pendre le câble sur un bord de table tranchant, **ne** le laissez **pas** sur la surface de travail et évitez de toucher les surfaces très chaudes.
- N‘utiliser qu‘un câble de rallonge conforme.
- Avant chaque nettoyage, retirer la fiche.
- Ne **jamais** plonger le bloc-moteur dans l‘eau ou autres liquides!
- **Ne pas nettoyer au jet d‘eau!** Pour nettoyer, passer un chiffon humide.

- Ne jamais introduire la main ou un objet dans la goulotte. Le disque râpeur tournant avec la vis spéciale sont dangereux si ils sont bloqués. Des forces inattendues sont possibles.
- Si les légumes sont coincés dans la goulotte, ceux-ci doivent être enlevés uniquement lorsque le moteur est arrêté (enlever le couvercle). Réduire la quantité à introduire ou pré couper les produits.
- Ne jamais mettre en marche l’appareil sans le couvercle. Cela peut être dangereux car le panier à essorer tourne à une très grande vitesse et l’utilisateur pourrait être touché en cas de défectuosité.
- La vis spéciale pour la fixation du panier est petite et elle ne doit pas être serrée avec force. Une grande force peut causer des dégât à celle-ci et le montage sur le panier d’essorage en serait compromis. Pour ce faire, visser à la main et sans outil. Lors du centrifugage, la vis sera serrée automatiquement.

2. UTILISATION

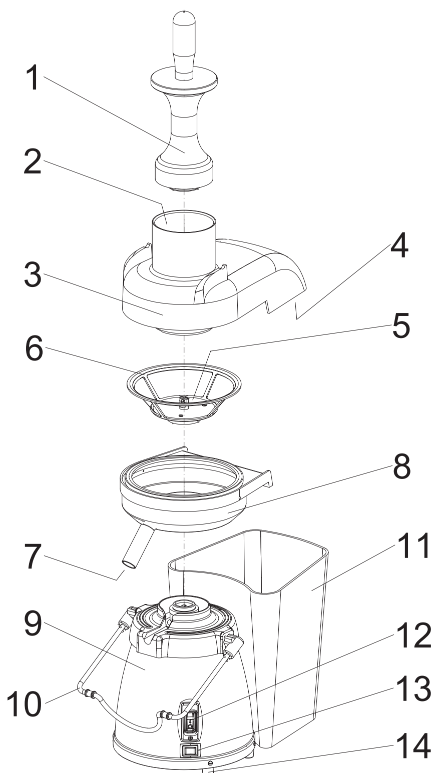
La centrifugeuse Rotor RSI est à utiliser **uniquement** pour extraire des jus de légumes ou de fruits; par exemple: carottes, pommes de terre, raves, céleri, ananas, pommes, poires, etc.

> **Conseil: les fruits tendres (fraises, kiwi, mangue) sont à broyer avec le mixer Rotor Gastronom afin d'obtenir un rendement optimal.**

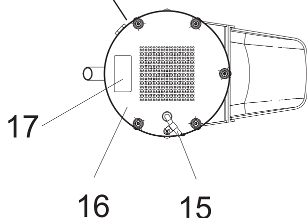
> **Si la centrifugeus RSI est modifiée par des tierces personnes ou utilisée de manière non conforme, Rotor Lips SA, ne se porte pas garant pour d'éventuels dommages causés.**

3. APERCU DE LA MACHINE

1. Poussoir
2. Orifice de remplissage
3. Couvercle
4. Ejection des marcs
5. Disque rapeur
6. Panier centrifugeur
7. Ecoulement du jus
8. Récipient
9. Bloc-moteur
10. Etrier de serrage
11. Bac à déchets
12. Interrupteur
13. Vitesse étape 1+2
14. Pied caoutchouc
15. Câble
16. Plaque de fond
17. Plaque signalétique



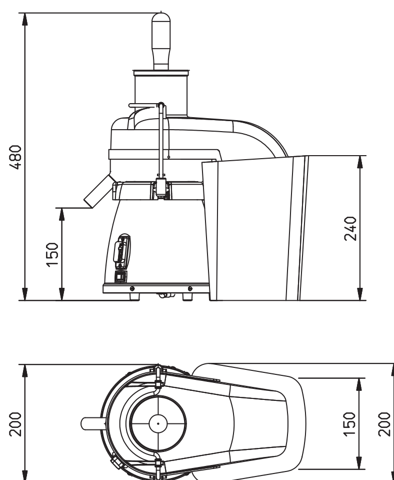
Machine vue d'en-bas



4. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation secteur:	230-240 V/3,0 A, +/- 6%, 48...62 Hz, sinusoidal, sans interférence
Puissance absorbée:	env. 800 W à son max.
Protection:	IP33
Vitesse:	1= 5`500 tr/min, 2= 7`000 tr/min, réglage électronique, avec démarrage en douceur
Moteur:	Moteur à collecteur résistant à de hautes températures avec ventilateur et frein
Equipement électrique:	- Protection du moteur - Classe de protection I conformément EN 60335-1 - Déparasité selon directives EMV
Exécution:	- Bloc moteur, Couvercle, récipient, disque râpeur et panier centrifugeur en acier inoxydable - Poussoir résistant aux chocs en polyéthylène dur (PE-HD)
Poids:	7,5 kg net
Émissions de bruit	≤70dB A avec utilisation normale
Température:	Fonctionnement: 10...40°C / stockage: -20...70°C
Humidité:	Fonctionnement: 0 ...80% pas de condensation / stockage: 0...95% pas de condensation
Altitude:	0... 2000 m

Français



Les caractéristiques techniques peuvent être changées sans préavis

5. BRANCHEMENT ELECTRIQUE



La **tension secteur doit correspondre** à celle mentionnée sur la plaque signalétique de l'appareil (La tension est donnée en Volt [V]), et corresponde ainsi avec la specification selon chapitre „Caracteristiques techniques".
Ne brancher l'appareil qu'à du **courant alternatif 1 phase avec mise à la terre.** Veillez à ce que le câble d'origine corresponde à la prise de courant murale.

Pour des raisons de sécurité, la prise doit être protégée avec un disjoncteur à courant de défaut (FI).

Si possible, **ne pas** utiliser de **câble de rallonge**. Si cela devait être inévitable, il ne faut utiliser que des câbles de rallonge conformes.
Ne pas soumettre le câble à une forte traction ou pression.
Remplacement du câble voir chapitre „Réparation".

6. MISE EN SERVICE

Nettoyer à fond l'appareil avant la première mise en service. Respectez les directives données au chapitre „Nettoyage".
Placer le Rotor Sanamat sur une **surface bien plane et stable.** Faites sure avec des moyens organisationnel ou technique, qu'il n'est pas possible que des fluides accumulent au-dessus de la machine (hygiène, sécurité électrique).
Brancher la fiche à une prise de courant proche et correspondante à la fiche.

- Les marcs peuvent être éliminés directement dans un récipient.



7. COMMANDE

- Poser le récipient



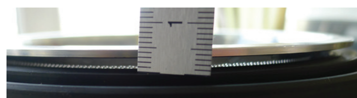
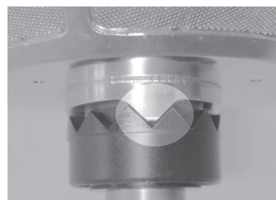
- Poser le panier centrifugeur sur l'accouplement.

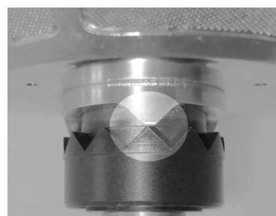


- visser à la main la vis dans le panier d'essorage puis serrer(rotation à droite).
  Le panier d'essorage ne doit pas être immobilisé avec la deuxième main, afin que l'entraînement du panier puisse s'insérer correctement de manière automatique.



Français

 =  

 =  



INSTRUCTION!
La vis spéciale pour la fixation du panier est petite et elle ne doit pas être serrée avec force. Une grande force peut causer des dégât à celle-ci et le montage sur le panier d'essorage en serait compromis. Pour ce faire, visser avec deux doigts et **sans** outil.
Lors du centrifugage, la vis sera serrée automatiquement.
La rainure dans le poussoir sert au désassemblage.

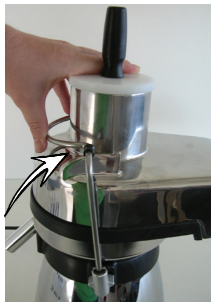
- Poser le couvercle qui s‘ajuste





INSTRUCTION!
Ne jamais mettre en marche l’appareil sans le couvercle. Cela peut être dangereux car le panier à essorer tourne à une très grande vitesse et l’utilisateur pourrait être touché en cas de défectuosité.

- Fermer l‘étrier



- Poser le récipient à marcs de poser un récipient pour la récupération du jus.



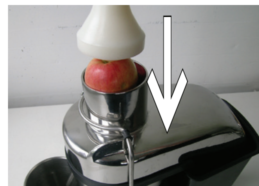
- Pour la mise en marche de l‘appareil, enclencher l‘interrupteur. La machine fonctionne uniquement si l‘étrier est fermé correctement (interrupteur de sécurité).



- Choisissez, avec l’interrupteur du bas, la vitesse du panier d’essorage qui convient le mieux au produit 1 ou 2.



INSTRUCTION!
En cas de survenance de bruits bizarres, arrêter immédiatement l’appareil et monter soigneusement le (bon) panier d’essorage.



- Introduire les légumes ou fruits dans l‘orifice, pousser régulièrement avec le poussoir. Si nécessaire, couper plus finement les morceaux afin qu‘ils glissent plus facilement dans l‘orifice.
- En cas de bruit, vider les marcs du récipient. Avec la main éliminer les marcs du panier centrifugeur! Avant, débrancher l’appareil du réseau.
- Les marcs ne doivent pas s‘accumuler car cela provoque des vibrations qui peuvent endommager la machine.
- Particulièrement des fruits (pommes) trop mûrs ont tendance à obstruer.
- En travaillant, p. exemple avec des pommes trop tendres, l‘éjection des marcs ne peut être suffisante car le marc s‘accumule dans le couvercle et l‘éjecteur. En pareil cas, le couvercle et l‘éjecteur doivent être néttoyés.

Les légumes, resp. les fruits doivent être suffisamment lavés pour ne pas influencer sur la qualité des jus par des pesticides ou autre: terre, sable ou analogue, ce qui réduit la durée de vie du disque râpeur.





INSTRUCTION!
Ne jamais introduire la main ou un objet dans la goulotte. Le disque râpeur tournant avec la vis spéciale sont dangereux si ils sont bloqués. Des forces inattendues sont possibles.



INSTRUCTION!
Si les légumes sont coincés dans la goulotte, ceux-ci doivent être enlevés uniquement lorsque le moteur est arrêté (enlever le couvercle). Réduire la quantité à introduire ou pré couper les produits.

- De temps à autre contrôler la contenance du récipient.

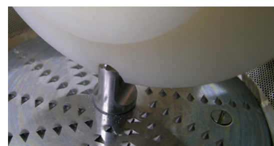
- Mise à l'arrêt: déclencher l'interrupteur, basculer l'étrier seulement quand le panier est arrêté.





INSTRUCTION!
pour desserrer la vis dans le panier d'essorage, si besoin, utiliser le poussoir.





8. DISPOSITIF DE SECURITE ET DISCJONCTEUR-PROTECTEUR

La centrifugeuse Sanamat fonctionne uniquement lorsque l‘étrier est fermé correctement .

Lors de l‘ouverture par l‘étrier, lorsque le moteur fonctionne, le courant est interrompu. Le système de freinage arrête le panier centrifugeur en quelques secondes. Après la fermeture de l‘étrier, la machine au cours 2 secondes avec le bouton de mise en marche être éteint (fonction Reset).

Pour la mise en marche et l‘arrêt de la machine, il est obligatoire de n‘utiliser que l‘interrupteur.

En cas de surchauffe, le disjoncteur-protecteur éteint la machine.
En cas de coupure attendre quelques minutes. Ensuite, il est nécessaire de travailler moins intensivement qu‘auparavant. Enclancher de nouveau l‘interrupteur.
Remplacer si nécessaire le disque rapeur.
Si vous deviez détecter des irrégularités ou un défaut, adressez-vous alors au revendeur.
Pour plus de détails, voir chapitre „Réparations“

9. NETTOYAGE

Le récipient, l‘anneau en plastique, le panier centrifugeur, le couvercle et le poussoir doivent être rincés et brossés, de suite après chaque utilisation, avec de l‘eau chaude. **Ne pas** laisser sécher.

Le bloc-moteur ne doit jamais être immergé dans l‘eau ou dans un autre liquide, être rincé ou aspergé ! Ne pas nettoyer avec un jet d‘eau!

Si nécessaire essuyez le bloc moteur avec un chiffon humide. Retirer auparavant la fiche de la prise de courant.

Danger!
Aprés chaque utilisation, nettoyer la machine soigneusement! Un mauvais nettoyage peut provoquer des risques de germes dangereux pour le consommateur.

Important:
En travaillant avec des légumes, surtout des carottes, il se forme une couche sur le tamis, ce qui réduit l‘ouverture donc: **moins de jus**. Pour y remédier, il est nécessaire de nettoyer le panier centrifugeur régulièrement. Au minimum une fois par semaine un nettoyage à fond s‘impose. Pour ce faire, plonger le panier dans de l‘eau chaude avec une **solution savonneuse pour vaisselle** et frotter avec une brosse.

Après chaque nettoyage, remonter complètement la machine.

Conseil: le meilleur rendement de jus est réalisé lorsque le panier centrifugeur est placé, durant la nuit, dans une solution d’eau savonneuse.

10. ENTRETIEN

- Les roulements du moteur sont graissés à vie et n‘exigent donc aucun entretien.
- Le disque rapeur s’use et il faut le remplacer anuellement.

11. SUPPRESSION DES PANNES

SYMPTOMES	CAUSES ET / OU REMEDES
L‘appareil ne fonctionne pas	- Relier le câble avec une prise de courant murale - Fermer l‘étrier correctement - Déclancher / enclancher l‘interrupteur - Contrôler tout d‘abord les fusibles de votre propre alimentation
Bruit de frottement	- l‘appareil n‘a pas été monté correctement. Voir chapitre „Commande“
Il est nécessaire de travailler avec une forte pression avec le poussoir	- Le disque-râpeur est usé. Remplacer le disque-râpeur à l’intérieur du panier centrifugeur
L‘appareil vibre	- L’éjecteur des marcs est bouché
Beaucoup de bruit (tester sans le panier centrifugeur!)	- Moteur ou plaquette électronique sont défectueux. Faire réparer l’appareil

Français

12. REPARATION

Renseignez-vous auprès de votre revendeur, il vous fournira l‘adresse du point de service après-vente autorisé Rotor Lips SA le plus proche.

Pour faire réparer la machine envoyez-la bien emballé et rembourré contre les chocs!

Seul le personnel qualifié en la matière est autorisé à effectuer des réparations sur les appareils électriques.
Des réparations incorrectes peuvent exposer l‘utilisateur à de graves dangers.



Attention!

Si le câble de l‘appareil devait être endommagé, vous ne pouvez le remplacer que par un câble original.



13. ELIMINATION / RECYCLAGE

L'élimination des déchets doit être effectuée conformément aux prescriptions locales en vigueur.

Ce sont par exemple: l'emballage des denrées alimentaires, les pelures de fruits, le marc de raisin et autres.

Les pièces détaché de l'appareil doivent être éliminées selon les prescriptions locales pour recyclage (métal) ou élimination spécifique (plaquette électronique).
Ne pas recycler l'appareil comme déchet ménager.



14. GARANTIE

La réglementation concernant la garantie est à appliquer conformément aux conditions de vente et de livraison de Rotor Lips SA. Les dégats de trasport ne sont pas converts.

Índice

Español

Año de fabricación: En la placa de características situada en la parte inferior de la máquina verá impreso el número de la máquina (6 cifras).
Los primeros 2 dígitos indican el año de fabricación de la máquina.

1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

La licuadora Rotor Sanamat (RSI) ha sido fabricada de acuerdo a las normas internacionales en vigor. A la hora de utilizar aparatos eléctricos, tome siempre las precauciones necesarias para evitar daños materiales o físicos. Le aconsejamos por tanto, leer en detalle este manual de instrucciones y conservarlo.

Rotor Lips S.A. no se hará responsable de los accidentes y daños que puedan suceder fruto de la utilización inapropiada de la máquina.

- Antes de la puesta en marcha del aparato, verifique que la tensión indicada en la placa de características se corresponde con la del suministro de electricidad, y de que la máquina dispone de un enchufe adecuado.
- Revise la licuadora antes de cada uso (aparato, cable y enchufe).
- **El aparato no deberá ser utilizado si está dañado**.
- En caso de que se le haya caído, acuda al Servicio Técnico para que procedan a su inspección.
- La reparación deberá ser llevada a cabo solamente por un Servicio Técnico Autorizado (lea el capítulo “Reparación“). Reparaciones incorrectas pueden exponer al usuario a graves daños.
- Conecte la clavija a la red eléctrica solamente cuando el aparato esté apagado. No toque los contactos de la clavija. No permita que el cable quede colgando (niños!)
- El Sanamat deberá ser utilizado solamente por **personal instruido**.
- El Sanamat deberá ser utilizado cuando todas las partes hayan sido bien montadas.
- Se deberán utilizar solamente las piezas originales recomendadas por Rotor Lips .
- Todas las personas (incluidos los niños) que a causa de sus capacidades físicas, sensoriales o mentales o su inexperiencia o desconocimiento, no están en condición de utilizar el aparato de forma segura, no deberán utilizarlo en ningún caso sin la supervisión o instrucción de una persona responsable.

Con el fin de evitar accidentes y averías, haga funcionar la máquina solamente con la tapa y el recipiente colector correctamente instalados. Está prohibido durante la operación meter en el cañón de llenado o el dispositivo de caída de la pulpa, cualquier tipo de objeto duro y sólido.

- No deje nunca el aparato desatendido mientras esté conectado.
- Mantenga sus manos, cabello u otros objetos lejos de las partes giratorias.
- No intente nunca desenchufar el aparato tirando del cable ni con las manos mojadas.
- **No** deje el cable colgado sobre el canto afilado de la mesa, ni en posición horizontal y evite que entre en contacto con superficies calientes.
- Utilice sólo alargadores de cable apropiados y aprobados por la CE.
- Desenchufe siempre el aparato antes de proceder a labores de limpieza.
- **¡No** sumerja nunca el bloque motor en agua o cualquier otro líquido!
- **¡No lo limpie bajo el chorro de agua!** Utilice un trapo húmedo.

- No introduzca nunca las manos ni ningún objeto en el cañón de llenado. El anillo de fricción rotativo con tornillo especial es peligroso y, en caso de un bloqueo repentino, podrían producirse fuerzas inesperadas.
- Si las hortalizas se atascan en el cañón, desatascarlo solo con la máquina parada (retirar la tapa). Reducir la cantidad de llenado y cortar el producto previamente.
- Nunca encienda el aparato sin la tapa. Sería muy peligroso porque la cesta de criba (en caso de un defecto) y el producto procesado podrían alcanzar velocidades muy elevadas y golpear al usuario, dado el caso.
- El tornillo especial para la fijación de la cesta es pequeño, por lo que no debe apretarse con mucha fuerza. En caso de brusquedad podría dañarse el tornillo y ponerse en peligro el montaje seguro de la cesta de criba. Por ello deberá apretarse siempre sin herramientas, solo con la mano, y con la mayor fuerza posible. Durante la extracción de zumo el tornillo se aprieta un poco más de manera automática.

2. APLICACIONES

La licuadora se utilizará **solamente** para extraer el zumo de frutas y/u hortalizas.

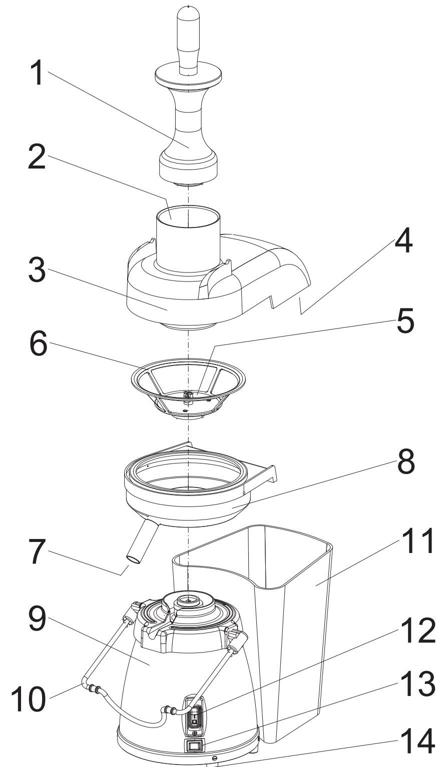
Por ejemplo: zanahorias, patatas, nabos, apio, pepinillos, piña, manzanas, peras, etc.

Consejo: para licuar frutas blandas (fresas, kiwi, mango) utilizar preferentemente el batidor de vaso Rotor Gastronom. De esta forma conseguirá una máxima extracción de zumo.

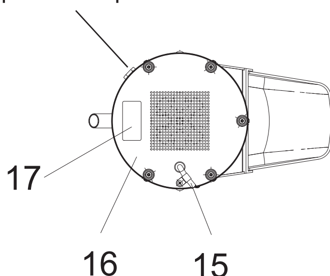
En caso de que la licuadora centrífuga RSI sea utilizada para otros fines o haya sido manipulada, Rotor Lips S.A. no se hará responsable de los daños producidos.

3. DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

1. Émpujador
2. Cañón de llenado
3. Tapa
4. Dispositivo de caída de la pulpa
5. Disco rallador
6. Cesta centrifuga
7. Tubo de salida del zumo
8. Recipiente colector
9. Bloque motor
10. Cierre de seguridad
11. Recipiente de desechos
12. Interruptor
13. Velocidad de paso 1+2
14. Pie de goma
15. Cable
16. Placa inferior
17. Placa de características



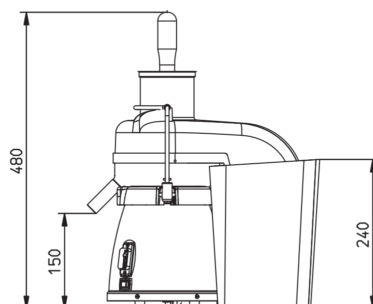
Máquina vista por la base

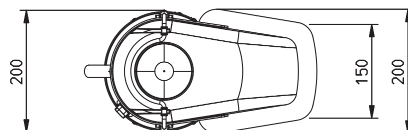


4. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Alimentación:	230-240 V/3,0 A, +/-6%, 48...62 Hz, sinusoidal y sin interferencias
Potencia:	+800 W/pico de 1HP
Protección:	IP33
Velocidad:	1= 5`500 rpm, 2= 7`000 rpm, controlada electrónicamente, arranque suave y progresivo
Motor:	Motor con ventilador y freno mecánico resistente a altas temperaturas
Equipamiento eléctrico:	- Motor con protección térmica y control electrónico - Protección de Clase 1 de acuerdo con la norma EN-60335-1 - Protección Electromagnética
Construcción:	- Base del motor, Tapa, recipiente colector, cesta centrífuga y disco rallador en acero inoxidable - Empujador construido en robusto polietileno (PE-HD) resistente a impactos.
Peso:	7,5 kg neto
Emisiones de ruidos:	≤70dB A con uso normal
Temperatura:	Funcionamiento: 10...40°C/Almacenamiento: -20...70°C
Humedad:	Funcionamiento: 0...80% sin condensación/Almacenamiento: 0...95% sin condensación
Altitud:	0...2000 m (0...6600 pies)

Español





Nos reservamos el derecho de realizar cambios en las características técnicas en cualquier momento y sin previo aviso

5. CONEXIÓN ELÉCTRICA

La tensión eléctrica deberá corresponderse con la indicada en la placa de características (tensión indicada en Voltios (V)) y cumplir los requisitos enunciados en el capítulo de "Características Técnicas".
El aparato deberá de ser conectado solamente en **corriente alterna monofásica con toma de tierra**. Asegúrese de que el cable se corresponda con la clavija de la pared.



Por razones de seguridad, el enchufe debe estar protegido con un disyuntor (FI).

Si es posible, evite el uso de **alargadores de cable**. En caso de ser inevitable, utilice solamente alargadores originales y aprobados por la CE.
No someta el cable a tracción o presión.
Para reemplazar el cable, lea el capítulo "Reparación".

6. PUESTA EN MARCHA

Antes de utilizar el aparato por primera vez, deberá de ser **limpiado en profundidad**. Para ello, lea las Instrucciones dadas en el capítulo "Limpieza".

Coloque el aparato en una **superficie lisa y firme**. Asegúrese (por una cuestión de higiene y seguridad) de que no haya líquidos que se puedan acumular por debajo de la máquina. Enchufe el aparato a la toma más cercana y apropiada.

- La pulpa se podrá verter en un recipiente.



7. INSTRUCCIONES DE MANEJO

- Instale el recipiente colector.

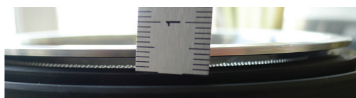


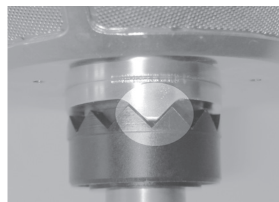
- Ponga la cesta centrífuga sobre el eje del motor y rótela ligeramente hasta que quede fija.



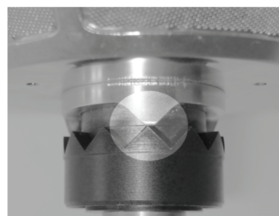
- Rosque el tornillo hexagonal al centro de la cesta y apriételo ligeramente con la llave realizando una rotación en el sentido de las agujas del reloj.
  No bloquee la cesta centrífuga con la otra mano, para que el embrague puede participar corregido automáticamente.









!ADVERTENCIA!
El tornillo especial para la fijación de la cesta es pequeño, por lo que no debe apretarse con mucha fuerza. En caso de brusquedad podría dañarse el tornillo y ponerse en peligro el montaje seguro de la cesta de criba. Por ello deberá apretarse siempre **sin** herramientas, solo con dos dedos, y con la mayor fuerza posible. Durante la extracción de zumo el tornillo se aprieta un poco más de manera automática.
Para desenroscar el tornillo, si es necesario, puede utilizar la ranura del empujador.

Español

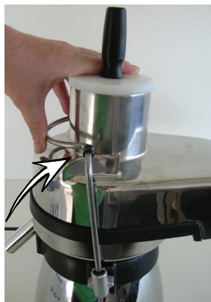
- Coloque la tapa apropiada en el recipiente colector.





!ADVERTENCIA!
Nunca encienda el aparato sin la tapa. Sería muy peligroso porque la cesta de criba y el producto procesado podrían alcanzar velocidades muy elevadas y golpear al usuario, dado el caso.

- Cierre con el cierre de seguridad.



- Coloque un contenedor para los desperdicios. Coloque algún recipiente debajo de la salida del zumo.



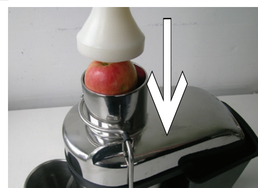
- Enroscar con la mano el tornillo de la cesta centrìfuga y apretar (rotación a la derecha).



- Con el interruptor inferior, seleccione la velocidad de paso más adecuada 1 o 2 para la cesta centrífuga.



!ADVERTENCIA!
En caso de ruidos anormales, apague inmediatamente el equipo e instalar con cuidado la cesta centrífuga (correcta).



- Utilice el empujador para empujar las hortalizas y frutas dentro del cañón de llenado. Si fuera necesario, corte primero las frutas y hortalizas en pequeños trozos para que puedan pasar a través del cañón con mayor facilidad.
- E caso de ruido, vaciar el contenedor de la pulpa y retirar los residuos con la mano de dentro de la cesta centrífuga y la anilla intermedia. Desconecte el aparato de la red previamente.
- La pulpa no debe estancarse porque de lo contrario fuertes vibraciones pueden dañar el aparato.
- Fruta demasiado madura o tierna, tienden a obstruirse.
- Si utiliza por ejemplo manzanas blandas, la salida libre de los desperdicios, no se puede garantizar. Estos se acumulan en la zona de la tapa. En este caso hay que sacar la tapa 1 vez por cada llenado del contenedor de desperdicios, para proceder a su limpieza.

Las frutas y hortalizas deberán de lavarse en profundidad para evitar que la calidad del zumo se vea perjudicada por ejemplo, por los pesticidas o parecidos.
La arena, tierra y la suciedad reducen rápidamente la vida del disco rallador.





!ADVERTENCIA!
No introduzca nunca las manos ni ningún objeto en el cañón de llenado. El anillo de fricción rotativo con tornillo especial es peligroso y, en caso de un bloqueo repentino, podrían producirse fuerzas inesperadas.



!ADVERTENCIA!
Si las hortalizas se atascan en el cañón, desatascarlo solo con la máquina parada (retirar la tapa). Reducir la cantidad de llenado y cortar el producto previamente.

- Verifique el nivel del contenedor de la pulpa periódicamente.

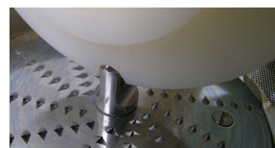
- Apagado: presione el interruptor. Abra el cierre de seguridad una vez que la cesta centrífuga se haya parado por completo.





!ADVERTENCIA!
En caso necesario se puede utilizar el empujador para desatorillar el tornillo de la cesta centrifua.





Español

8. DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y PROTECCIÓN

La licuadora Sanamat funciona solamente si el cierre de seguridad ha sido bien bloqueado.

En caso de que se abra cuando el motor esté en marcha, se interrumpirá la conexión eléctrica y el dispositivo de frenado incorporado parará la cesta centrífuga en cuestión de segundos. Una vez que el cierre de seguridad haya sido cerrado, la máquina durante 2 segundos con el interruptor se apaga (función Reset).

Sólo se deberá utilizar el interruptor para encender / apagar la máquina.

En caso de que el aparato se sobrecaliente o sobrecargue, se apagará automáticamente. En este caso, deberá ser reiniciado unos minutos después presionando el interruptor. Trabaje seguidamente de forma menos intensiva que antes y reemplazar si es necesario, el disco rallador.
Si detectara alguna irregularidad o defecto de funcionamiento, por favor, contacte con su proveedor. Para más información, lea el capítulo "Reparación".

9. LIMPIEZA

Enjuague con agua caliente y después de cada uso el recipiente colector, la cesta centrífuga, la anilla de plástico, la tapa y el empujador; límpielos con un cepillo. No espere a que se sequen los restos.

¡No sumerja nunca el bloque motor en agua ni en cualquier otro líquido ni lo rocíe! ¡No lo limpie bajo el chorro de agua!

Si fuera necesario, limpie el bloque motor con un trapo húmedo.

Peligro!
Limpiar la máquina a fondo después de cada uso.Una limpieza inadecuada puede provocar riesgos considerables de microorganismo al consumidor.

Importante:
Mientras se procesan las hortalizas, especialmente las zanahorias, se forma una capa que gradualmente tapona el tamiz y por tanto, reduce la abertura, produciendo menor cantidad de zumo.

Por lo tanto, es necesario realizar una limpieza en profundidad por lo menos **una vez por semana**. Para ello, sumerja la **cesta centrífuga** en **agua diluida con detergente para cubiertos** y frótela con un cepillo.
Después de cada limpieza, vuelva a montar la máquina.

Consejo: La máxima extracción de zumo se consigue introduciendo la cesta centrífuga durante la noche en una solución de agua y detergente.

10. MANTENIMIENTO

- Los cojinetes del motor están permanentemente lubricados y en consecuencia, no requieren de mantenimiento alguno.
- El disco rallador se gasta y se tiere que sustituir anualmente.

11. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA / SOLUCIÓN
El aparato no funciona	- Asegúrese de que el cable esté enchufado a la red - El cierre de seguridad está cerrado correctamente - Ponga el interruptor en OFF y presiónelo otra vez - Chequee el fusible del circuito eléctrico
Ruido de fricción	- La máquina no está correctamente montada - Por favor, consulte el capítulo "Instrucciones de manejo"
Se necesita realizar mucha fuerza para empujar la fruta y/u las hortalizas con el empujador y éstas no se cortan bien	- El disco rallador está gastado. Reemplácelo sacándolo de la cesta centrífuga
El aparato vibra	- El dispositivo de caída de la pulpa está taponado
Mucho ruido (¡testar sin la cesta centrífuga!)	- El motor o la parte electrónica están defectuosas. Pare la máquina y llévela a reparar

12. REPARACIÓN

Infórmese en el establecimiento donde adquirió el aparato, donde obtendrá la dirección del centro SAT autorizado por Rotor Lips S.A. más próximo.

Es caso de reparación del aparato, envíelo bien embalado y protegido contra los choques!

La reparación de aparatos eléctricos debería ser realizada solamente por técnicos profesionales. ¡El usuario podría resultar gravemente dañado en caso de realizar una reparación inadecuada!



¡Atención!
¡En caso de que el cable resulte dañado, solamente podrá ser sustituido por otro cable original!



Español

13. ELIMINACIÓN / RECICLAJE

La eliminación del material de deshecho (embalaje, peladuras,...) deberá realizarse de acuerdo a las normas que rigen en el país.
Por ejemplo: el embalaje de los alimentos, peladuras y huesos de frutas,....

Las piezas deberán de ser eliminadas de acuerdo a las prescripciones locales para el reciclaje en vigor (metal) o por eliminación específica (placas).
No reciclar el aparato como basura casera.



14. GARANTÍA

Los términos de la garantía estarán de acuerdo con las condiciones de venta y entrega de Rotor Lips S.A. No nos hacemos cargo de daños sufridos en el transporte.

INDICE

Anno di costruzione: sulla Targhetta sulla lamiera di fondo della macchina si trova il codice a 6 cifre dell'apparecchio.
Le prime due si riferiscono all'anno di costruzione della macchina.

Italiano

1. INDICAZIONI SULLA SICUREZZA

Il Rotor Centrifuga spremiagrumi è stato costruito conformemente alle norme internazionali vigenti. Quando si utilizzano apparecchi elettrici occorre prendere delle misure di sicurezza onde evitare possibili lesioni personali e danni. Si consiglia quindi di leggere con attenzione le presenti istruzioni per l’uso e di volerle conservare.

Rotor Lips S.p.A non si assume alcuna responsabilità per incidenti o danni derivanti dall’inosservanza delle presenti istruzioni per l’uso.

- Prima della messa in servizio, controllare che la tensione indicata sulla targhetta segnaletica corrisponda a quella di rete e che l’apparecchio sia dotato della corretta spina.
- Prima dell’uso controllare il Sanamat (apparecchio, spina e cavo). **L’apparecchio non deve essere messo in funzione se è danneggiato.**
- Qualora l’apparecchio fosse caduto a terra, farlo controllare da un servizio d’assistenza autorizzato.
- Far riparare i guasti solo da un servizio d’assistenza autorizzato (vedere capitolo “Riparazioni”). Riparazioni inappropriate possono comportare severi rischi per l’utente.
- Il Sanamat deve essere utilizzato esclusivamente da **personale istruito**. Persone (bambini compresi) che, a causa delle capacità fisiche, sensoriali o mentali o che per la loro inesperienza o non conoscenza, non sono in grado di far funzionare l’apparecchio, non devono utilizzarlo se non sotto la supervisione o le istruzioni di un responsabile.
- Il Sanamat può essere messo in funzione solo dopo aver montato correttamente tutti i relativi componenti. L’apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente con i pezzi originali indicati da Rotor Lips S.p.A.
- Togliere la spina dalla presa solo ad apparecchio spento. Non toccare i contatti della spina. Non lasciar penzolare il cavo (pericolo per i bambini!)

Per evitare incidenti e danneggiamenti dell’apparecchio occorre lavorare solo con recipiente d’intercettazione e coperchio inseriti. Durante il funzionamento è vietato inserire oggetti solidi nel pozzetto di riempimento (ad eccezione del pestello in dotazione) o nell’incanalatore dei residui di spremitura.

- Non lasciare incustodito l’apparecchio quando è collegato alla rete elettrica.
- Tenere le mani, i capelli ed eventuali oggetti a distanza dai componenti in movimento.
- Non togliere mai la spina dalla presa tirandola per il cavo o con le mani bagnate.
- Non far penzolare il cavo sul bordo tagliente di un tavolo, non stendersi mai sulla superficie di lavoro ed evitare il contatto con superfici molto calde.
- Usare solo prolunghe elettriche regolari.
- **Prima di pulire l’apparecchio e in caso di guasti togliere la spina dalla presa.**

- Il blocco motore non deve **mai** essere immerso in acqua o in altri liquidi!
- **Non pulirlo con getti d’acqua!** Per effettuare la pulizia, strofinare con un panno umido.
- Non mettere mai la mano o oggetti vari nel pozzetto di riempimento. Il disco grattugia rotante con la vite speciale rappresenta un pericolo e, in caso di un arresto improvviso, è possibile che si sprigionino forze inaspettate.
- Qualora la verdura dovesse incastrarsi nel pozzetto, va tolta solo a macchina ferma (rimuovere il coperchio prima). Ridurre la quantità inserita e, semmai, tagliare preventivamente il prodotto.
- Non accendere mai l’apparecchio senza prima avervi collocato sopra il coperchio. Quest’azione sarebbe molto pericolosa perché il cestello-filtro (in caso di difetti) ed il prodotto lavorato raggiungono velocità molto alte e, in alcuni casi, potrebbero colpire l’utilizzatore.
- La vite speciale per il fissaggio del cestello è piccola e non deve quindi essere stretta con eccessiva forza, poiché la si potrebbe danneggiare, compromettendo in tal modo il montaggio sicuro del cestello-filtro. Per cui è opportuno stringerla senza utensili, a mani nude e, possibilmente, con sufficiente forza. Durante l’estrazione del succo la vite si stringe ancora un po’ automaticamente.

2. AMBITO D`USO

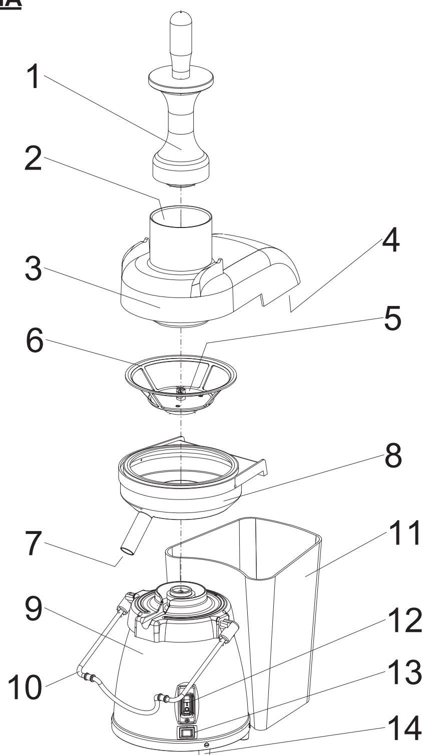
La centrifuga di Rotor RSI va utilizzata solo per l’estrazione di succhi da verdura o frutta. Per esempio: carote, patate, barbabietole rosse, sedano, ananas, mele, pere, ecc.

Consiglio: la frutta morbida (fragole, kiwi, mango) sarebbe opportuno miscelarla con il mixer da cucina di Rotor per ottenere una miglior resa del succo.

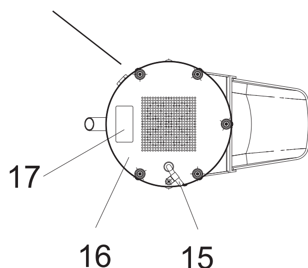
Se il Rotor Sanamat RSI viene utilizzato per scopi differenti da quelli previsti, viene modificato o comunque utilizzato in modo improprio, Rotor Lips S.p.A può respingere ogni responsabilità per eventuali danni.

3. PANORAMICA DELLA MACCHINA

1. Pestello
2. pozzetto di riempimento
3. Coperchio
4. incanalatore dei residui di spremitura
5. disco grattugiatore
6. cestello centrifuga
7. uscita succo
8. recipiente d’intercettazione
9. Base motrice
10. staffa di serraggio
11. contenitore dei residui
12. interruttore
13. regolatore numero di giri 1+2
14. piedino in gomma
15. Cavo di rete
16. Lamiera di fondo
17. Targhetta segnaletica

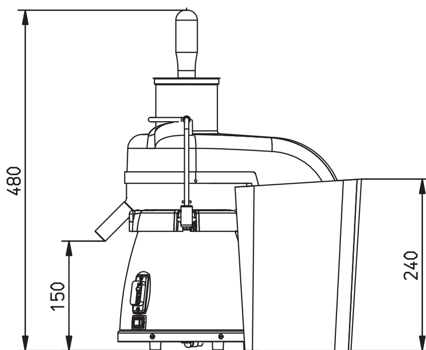


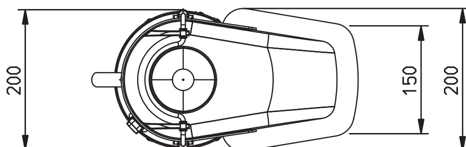
Vista anteriore della macchina



4. DATI TECNICI

Alimentazione elettrica:	230-240 V/3,0 A , +/- 6%, 48...62 Hz, sinusoidale, senza interferenza
Potenza di punta:	ca. 800 W
Grado di protezione:	IP33
Numero di giri:	livello 1= 5‘500 giri/1’ livello 2= 7‘000 giri/1’, regolato elettronicamente, con avviamento morbido
Motore:	motore a collettore ventilato resistente ad alte temperature e freno meccanico
Equipaggiamento elettrico :	- salvamotore - classe di protezione I conforme alla norma EN 60335-1 - protezione da disturbi radio conforme alla direttiva EMV
Esecuzione:	- zoccolo motore, coperchio, recipiente d’intercettazione, disco grattugiatore e cestello centrifuga in acciaio inox - pestello in poliuretano duro (PE-HD) resistente agli urti
Peso:	7,5 kg netto
Emissione acustiche:	≤70dB A in uso normale
Campo di temperatura:	azione: 10...40°C / adagiamento: -20...70°C
Umidità atmosferica:	azione: 0...80% non condensare / adagiamento: 0...95% non condensare
Sul livello del mare:	0..2000 m





Con riserva di modifiche tecniche

Italiano

5. ALLACCIAMENTO ELETTRICO



La tensione di rete deve corrispondere al valore indicato sulla targhetta segnaletica dell’apparecchio (la tensione è indicata in Volt [V]) e devono inoltre conformarsi ai requisiti indicati al capitolo “Dati tecnici”.

Collegare l’apparecchio solo a **corrente alternata monofase**. Assicurarsi che il cavo di rete originale sia conforme alla presa a muro.

Per motivi di sicurezza la presa deve essere protetta mediante interruttore differenziale (FI).

Se possibile **non utilizzare prolunghe**. All’occorrenza, utilizzare una prolunga regolare. Non sottoporre il cavo a forti trazioni o pressioni.

Per la sostituzione del cavo, vedere il capitolo “Riparazioni”.

6. MESSA IN SERVIZIO

Prima di utilizzare l’apparecchio per la prima volta, pulirlo a fondo. Seguire le istruzioni indicate al capitolo “Pulizia”.

Collocare il Rotor Sanamat su una **base solida, piana**. Adottare misure tecniche ed organizzative affinché nessun liquido si accumuli sotto la macchina /igiene, sicurezza elettrica).

Inserire la spina in una presa nelle vicinanze.

- I residui vengono convogliati direttamente in un contenitore



7. USO

- Inserire il recipiente d’intercettazione.

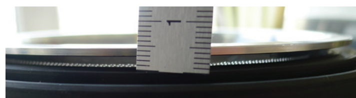


- Collocare il cestello centrifuga sull’albero motore e ruotarlo leggermente finché scatta in posizione.



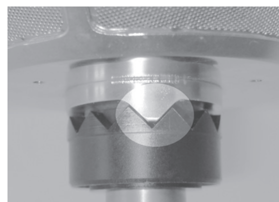
- Inserire e stringere manualmente la vite del cestello centrifuga (rotazione destrorsa).
  Non bloccare il cestello centrifuga con l‘altra mano in modo che la frizione può impegnarsi automaticamente corretto.

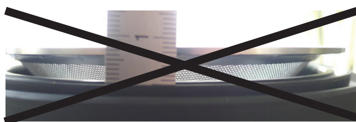




=

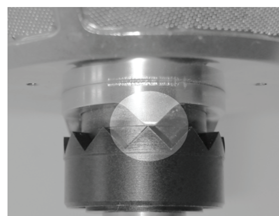






=







INDICAZIONE!

La vite speciale per il fissaggio del cestello è piccola e non deve quindi essere stretta con eccessiva forza, poiché la si potrebbe danneggiare, compromettendo in tal modo il montaggio sicuro del cestello-filtro. Per cui è opportuno stringerla **senza** utensili, con due dita e, possibilmente, con sufficiente forza. Durante l’estrazione del succo la vite si stringe ancora un po’ automaticamente.
Per svitare la vite, all‘occorrenza è possibile utilizzare la scanalatura nel pestello.

Italiano

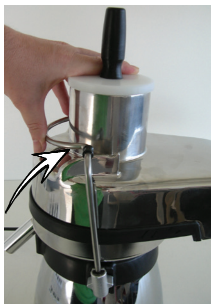
- Inserire il coperchio.





INDICAZIONE!
Non accendere mai l'apparecchio senza prima avervi collocato sopra il coperchio. Quest'azione sarebbe molto pericolosa perché il cestello-filtro ed il prodotto lavorato raggiungono velocità molto alte e, in alcuni casi, potrebbero colpire l'utilizzatore.

- Chiudere la staffa di serraggio.



- Mettere il contenitore dei residui. Collocare un recipiente per la raccolta del succo.



- Per accendere l'apparecchio, premere l'interruttore. La macchina funziona solo se la staffa di serraggio è stata chiusa prima (comando di sicurezza).

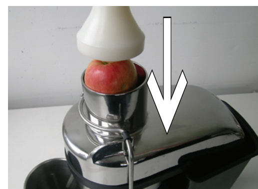
- Con l'interruttore in basso selezionare la velocità del cestello centrifuga più adatta: 1 o 2.





INDICAZIONE!
In caso di rumori anomali, spegnere immediatamente l‘apparecchio e installare con cura il cestello centrifuga (giusto).

- Inserire la verdura o la frutta preparata con il pestello, in modo uniforme, attraverso l'apertura di riempimento. All'occorrenza ridurne le dimensioni in modo da far entrare i pezzi nel pozzetto di riempimento.
- In caso di rumori anomali svuotare il contenitore dei residui e rimuoverli dal cestello-filtro e dall'anello intermedio con la mano! Prima, però, staccare l'apparecchio dalla rete.
- I residui non devono accumularsi poiché le forti vibrazioni causate potrebbero danneggiare la macchina.
- In particolare la frutta morbida, eccessivamente matura o sovrapposizioni della stessa (mele) tendono a provocare intasamenti.
- Quando si lavora per esempio con le mele morbide a volte non è possibile garantire sempre l'espulsione dei residui. Essi si accumulano nell'area del coperchio. In questi casi, rimuovere il coperchio e pulirlo ogni volta che il contenitore dei residui si riempie.



Verdura e frutta devono essere ben lavate prima di utilizzarle, onde evitare che il succo venga contaminato da pesticidi o simili. Terra, sabbia, ecc. usurano fortemente il disco grattugiatore.





INDICAZIONE!
Non mettere mai la mano o oggetti vari nel pozzetto di riempimento. Il disco grattugia rotante con la vite speciale rappresenta un pericolo e, in caso di un arresto improvviso, è possibile che si sprigionino forze inaspettate.



INDICAZIONE!
Qualora la verdura dovesse incastrarsi nel pozzetto, va tolta solo a macchina ferma (rimuovere il coperchio prima). Ridurre la quantità inserita e, semmai, tagliare preventivamente il prodotto.

- Controllare di tanto in tanto il livello di riempimento del contenitore dei residui.

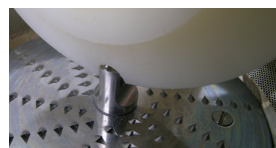
- Spegnimento: azionare l'interruttore. Aprire la staffa di serraggio solo quando il cestello centrifuga è fermo.





INDICAZIONE!
Per svitare la vite del cestello, all'occorrenza è possibile utilizzare il pestello.





8. COMANDO DI SICUREZZA E PROTEZIONE DEL MOTORE

La centrifuga per succhi Sanamat funziona solo se la staffa di serraggio è chiusa correttamente.

Se il motore è in funzione e la staffa viene aperta inavvertitamente, l’alimentazione elettrica si interrompe ed il freno integrato interviene fermando il cestello centrifuga nel giro di pochi secondi. Dopo aver richiuso la staffa occorre agire sull’interruttore e spegnere la macchina per 2 secondi (funzione di azzeramento).

Per accendere e spegnere l’apparecchio utilizzare esclusivamente l’apposito interruttore.

In caso di sovraccarico o surriscaldamento, il salvamotore provvede a spegnere la macchina. In questo caso l’interruttore va riacceso solo dopo alcuni minuti. Lavorare in modo meno impegnativo di quanto fatto fino a quel momento e, all’occorrenza, sostituire il disco grattugiatore.
Qualora si rilevassero irregolarità o guasti, rivolgersi al proprio rivenditore. Per ulteriori informazioni, vedere il capitolo “Riparazioni”.

9. PULIZIA

Il recipiente d’intercettazione, l’anello in plastica, il cestello centrifuga, il coperchio ed il pestello devono essere puliti con acqua calda ed una spazzola ogniqualvolta vengono utilizzati. **Non** lasciarli asciugare sporchi.

Il base motrice non deve mai essere immerso in acqua o in altri liquidi o essere bagnato con spruzzi! Non pulire con getto d‘acqua!

All’occorrenza, base motrice pulirlo con un panno umido, prima togliere la presa.

PERICOLO!
Pulire a fondo la macchina dopo l’uso! Una pulizia insufficiente e superficiale può comportare elevati rischi alla salute dei consumatori per la formazione di microrganismi.

Importante!
Quando si lavora con la verdura, in particolare con le carote, si forma uno strato che, a poco a poco, intasa il filtro, compromettendo le funzioni della macchina
(=> minor quantità di succo).
Quindi, è necessario mettere a mollo per un po’ di tempo il **cestello centrifuga** regolarmente, almeno **una volta alla settimana**, in un **detergente comune per stoviglie diluito in acqua**, per detergerlo a fondo e pulirlo con una spazzola.
Rimontare completamente la macchina dopo ogni lavaggio.

Consiglio: la macchina produce maggior quantità di succo quando il cestello centrifuga viene immerso durante la notte in acqua (con del detergente).

10. MANUTENZIONE

- I cuscinetti del motore sono lubrificati a vita e non richiedono alcuna manutenzione.
- Il disco grattugiatore si usura e deve essere cambiato ogni anno.

11. ELIMINAZIONE GUASTI

SINTOMO	CAUSA E/O RIMEDIO
L’apparecchio non funziona	- Collegare il cavo di rete ad una spina. - Chiudere correttamene la staffa di serraggio. - Spegnere e riaccendere l’interruttore - Controllare il fusibile del relativo circuito domestico.
Trascinio	- L’apparecchio non e stato montato correttamente. Vedere il capitolo “Uso”
È richiesta una forte pressione sul pestello, verdura e frutta non vengono lavorate bene.	- Il disco grattugiatore è smussato. Sostituire il disco nel cestello centrifuga
L’apparecchio vibra	L’incanalatore di residui è intasato
Forte rumore (fare un test senza cestello centrifuga!)	- Il motore o il sistema elettronico sono difettosi. Spegnere subito l’apparecchio e farlo riparare.

12. RIPARAZIONI

Informarsi dal rivenditore presso cui è stato acquistato l’apparecchio sull’indirizzo del servizio di assistenza più vicino, riconosciuto da Rotor Lips S.p.A.

In caso di spedizione di ritorno imballare l’apparecchio in modo che non prenda colpi e ben imbottito!

Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale esperto.Usare esclusivamente pezzi originali.
Riparazioni inappropriate possono comportare severi rischi per l’utente.



Attenzione!
Qualora il cavo di rete fosse danneggiato, sostituirlo esclusivamente con un cavo originale.



13. SMALTIMENTO / RICICLAGGIO

Gli scarti di lavorazione formatisi (per es. imballaggio degli alimentari, bucce della frutta, residui di spremitura ed altro) devono essere smaltiti conformemente alle norme locali vigenti.

I singoli elementi dell'apparecchio devono essere o riciclati (per es. I metalli) oppure smaltiti (per es. I componenti elettronici) conformemente alle norme vigenti in materia.
Non gettare nei rifiuti domestici.

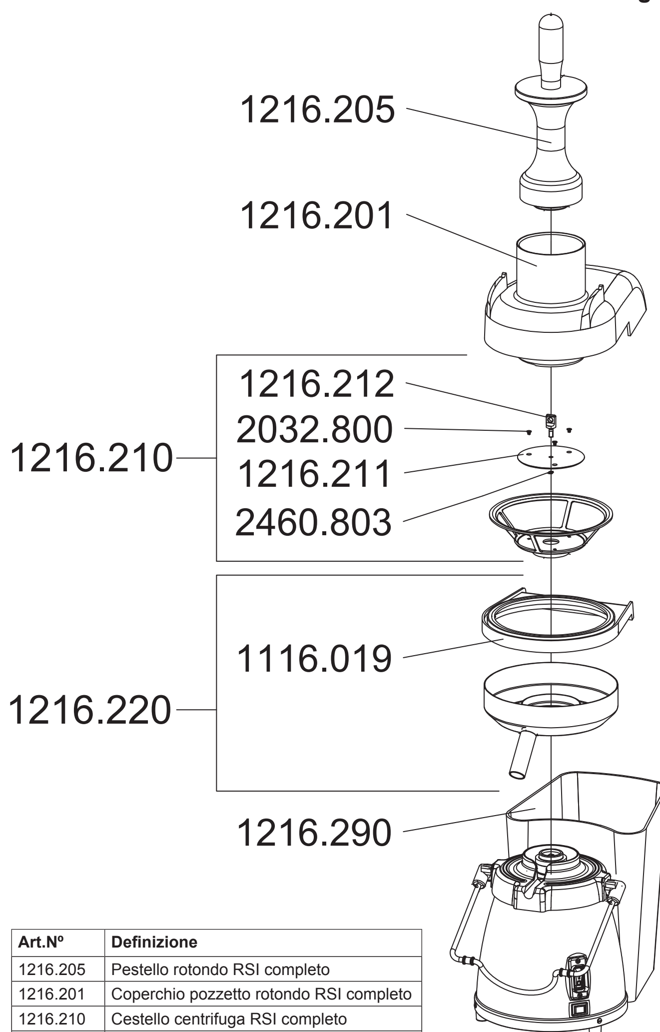


14. GARANZIA

Conforme alle condizioni di vendita e di consegna di Rotor Lips S.p.A o del commerciante.
Non ci assumiamo alcun danno dovuto al trasporto.

1216.001 / 002 / 006 / 008

Sanamat RSI Saftzentrifuge
Sanamat RSI Juice extractor
Sanamat RSI Centrifugeuse pour jus
Sanamat RSI Licuadora centrífuga
Sanamat RSI Centrifuga spremiagrumi



Art.Nº	Definizione
1216.205	Pestello rotondo RSI completo
1216.201	Coperchio pozzetto rotondo RSI completo
1216.210	Cestello centrifuga RSI completo
1216.212	Vite centrale RSI
2032.800	Vite es. M3x4 con intaglio
1216.211	Disco grattugiatore RSI
2460.803	Anello di sicurezza As 5x0,6
1216.220	Recipiente d'intercettazione RSI completo
1116.019	Anello in plastica RSA
1216.290	Contenitore dei residui RSI

Art.Nr./N°	Bezeichnung	Designation	Désignation	Designación
1216.205	RSI Rundstössel kpl	RSI round plunger asm.	RSI ens. poussoir ronde	Empujador redondo RSI
1216.201	RSI Deckel-Rundschacht kpl	RSI lid-round feet shoot	RSI couvercle goulotte ronde	Conjunto tapa-cañon de llenado RSI
1216.210	RSI Schleuderkorb kpl	RSI centrifugal basket asm.	RSI ens. panier centrifugeur	Conjunto cesta centrífuga RSI
1216.212	RSI Zentrumsschraube	RSI central screw	RSI vis au centre	tornillo central RSI
2032.800	Se-Schraube M3x4 mit Schlitz	Slott. flat head mach.screw M3x4	Vis à tête fraisée M3x4	Tornillo de cabeza plana M3x4
1216.211	RSI Reissscheibe	RSI grating disc	RSI disque rapeur	Disco rallador RSI
2460.803	Sicherungsring As 5x0,6	lock washer As 5x0,6	rondelle As 5x0,6	anilla de seguridad As 5x0,6
1216.220	RSI Auffangbehälter kpl	RSI juice collecting bowl asm.	RSI ens. récipient collecteur	Conjunto recipiente colector RSI
1116.019	RSA Kunststoff-Ring	RSA plastic ring	RSA anneau en plastique	Anilla de plástico RSA
1216.290	RSI Tresterbehälter	RSI trash container	RSI bac à déchets	Recipiente de desechos RSI



Konformitäts-Erklärung
Declaration of conformity
Déclaration de conformité
Declaración de conformidad
Dichiarazione di conformitá

Wir	Rotor Lips AG
We	Glütschbachstrasse 91
Nous	CH-3661 Uetendorf
Nosotros	Switzerland
Noi	

erklären in alleiniger Verantwortung, dass die Maschine
declare under our sole responsibility that the machine
déclarons sous notre seule responsabilité que la machine
declaramos bajo nuestra responsabilidad que la máquina
dichiariamo sotto la nostra responsabilitá che la macchina

Saftzentrifuge
Juice extractor
Centrifugeuse pour jus
Licuadora centrífuga
Centrifuga spremiagrumi

ROTOR Sanamat Inox

Type: RSI, 230 V

Serie-no.: >130000

auf die sich diese Erklärung bezieht, mit folgenden Normen oder normativen Dokumenten übereinstimmt:
to which this declaration relates is in conformity with the following standards:
à laquelle se réfère cette déclaration est conforme aux normes énumérées ci après:
a la que se refiere esta declaración, esta en conformidad con las siguientes normas o documentos normativos siguientes:
alla quale questa dichiarazione si referisce, e in conformitá con le norme o documenti seguenti:

EN 1678:1998+A1:2010, EN 60204-1:2006,
EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014-1, EN 55014-2
Legislazione Italiana: Decreto legislativo n.108/92

Gemäss den Bestimmungen der Richtlinien:
Following the provisions Directives:
Conformément aux dispositions des directives:
Y de acuerdo las prescripciones dew las Directivas:
E conforme le prescrizzioni delle direttive:

2006/42/EC , 2004/108/EC, 1935/2004/EC

Uetendorf, 30.07.2013

Geschäftsführer
Manager
Directeur Général
Director General
Direttore Generale

H. Mühlematter

Dokumentationsverantwortlicher :
person authorised to compile the technical file :
personne autorisée à constituer le dossier technique :
persona facultada para elaborar el expediente técnico :
persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico :
Rotor Lips AG, CH-3661 Uetendorf, Tel. +41 (0)33 346 70 70